

LIEBE GÄSTE

Wir heissen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant LIEBLING. Schön, dass sie den Weg zu uns gefunden haben. Auf die gepflegte Gastlichkeit legen wir grossen Wert. Das LIEBLING steht für einen herzlichen Service und frisch zubereitetes Essen mit qualitativ hochwertigen Zutaten. Genuss und Entspannung stehen für uns immer an erster Stelle.

UNSER RESTAURANT

Unser gemütliches Restaurant bietet in drei Bereichen Platz für bis zu 100 Personen. Der Wintergarten kommt nebst dem à la carte Betrieb auch für Anlässe und besondere Events zum Einsatz. Die atemberaubende Dachterrasse mit dem Blick ins Grüne lädt dazu ein, an einem sonnigen Tag oder einem lauen Sommerabend gemütliche Stunden bei uns zu verbringen.

TRADITION TRIFFT INNOVATION

Tradition trifft Innovation – regional und international. In unserer Küche sorgen wir garantiert für Abwechslung. Mit höchstem Fingerspitzengefühl verarbeitet das Team rund um André Englisch die frischen und natürlichen Zutaten zu leckeren Suppen, Salaten und Klassikern aus aller Welt.

Unser Küchenchef André Englisch hat über 20 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie. Zu seinen beruflichen Stationen gehörten viele renommierte Häuser in und um Zürich sowie diverse Stationen in England.

Tradition trifft Innovation gilt auch im Getränkebereich. Sarah Juni und ihr Team verwöhnen Sie mit auserwählten Weinen aus allen Regionen dieser Welt und erfrischenden, saisonalen Drinks. Sarah Juni bringt jahrelange Erfahrung aus der gepflegten Gastronomie, Hotellerie und dem Barbereich mit. Zu Ihren beruflichen Stationen gehörten unter anderem gehobene Häuser sowie auch Brauereien im Raum Zürich.

«EN GUETE»

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und viele schöne Momente im LIEBLING Restaurant.

Ihr Küchenchef



André Englisch

Ihre Chef de Service



Sarah Juni

APÉROS/AFTER WORK

WIR SERVIEREN NACH WUNSCH

Wählen Sie aus und stellen Sie sich Ihr LIEBLINGPLÄTTLI zusammen:

HUMMUS   	6.00	CHORIZO  	7.50
Kichererbsenpürée mit Sesam und Gewürzen		Pikante Schweinswurst	
MARINIERTE OLIVEN   	5.00	TROCKENWURST  	6.50
Mit Knoblauch und Peperoncino		Zvieri Wurst	
GETROCKNETE TOMATEN   	5.00	BÜNDNER ROHSCHINKEN  	8.50
Mariniert mit Olivenöl und frischen Kräutern		Fein aufgeschnitten	
PARMESAN 	5.50	TORTILLA CHIPS   	9.00
Jedes Stück frisch abgestochen		Guacamole Salsa Dip	
APPENZELER KÄSE 	5.50		
Leicht rezent			







UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUM LIEBLINGPLÄTTLI

RISECCO (1DL) **7.00**
Höngger Schaumwein aus besonders guten Weinjahren. Perfekt zu jedem Apéro.

APPENZELER BIER (3DL) **5.50**
Das vollmundige Bier gebraut aus Appenzeller Quellwasser.

OFFENWEINE
Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne eine passende Empfehlung ab.

VORSPEISEN

SALAT À LA LIEBLING   	10.50
Blattsalat Zucchetti Radieschen Tomaten Apfel Kerne Dressing nach Wahl	
GRÜNER SALAT   	9.00
Blattsalat Dressing nach Wahl	
WALDPILZTERRINE	16.00
Randen Vinaigrette	
RINDSTATAR (CH) KLASSISCH	26.00 33.00
Mild Medium Scharf	

UNSERE DRESSINGS: Französisch | Italienisch | Hausdressing | Essig & Öl


SUPPEN

TAGESSUPPE	12.00
Unser Serviceteam informiert Sie gerne	
WEISSWEINSUPPE 	12.50
Trauben geröstete Haselnüsse	





SAFTIGE FLEISCHGERICHTE

LIEBLING-BURGER (CH)	35.00
Homemade Black Angus Beef Burger Smoked Brioche Bun Cheddar Balsamicozwiebeln Züri-Fries	
<i>Der hausgemachte Rindfleisch-Burger ist ein Rezept unseres Chefkochs. Geschmolzener Cheddar-Käse und feine Balsamico-Zwiebeln werden dem gebratenen Burger-Patty hinzugefügt. Während der Käse langsam schmilzt, werden die Burgerbrötchen leicht getoastet und geben dem Burger den letzten Schliff.</i>	
<i>Ein Muss für jeden Burger-Fan.</i>	
RINDSFILET VOM WEIDEBEEF (CH, 200gr.) 	54.00
Rind Kräuterbutter Gemüse Züri-Fries	
HAUSGEMACHTES CORDON-BLEU	48.00
Kalb Knusperpanade Käse Gemüse Bratkartoffeln	
STROGANOFF	44.00
Rindsfiletwürfel Kartoffelstock Sauerrahm	
PULLED BEEF BURGER	33.00
Rotes Bun Coleslaw Balsamico Zwiebeln Züri-Fries	
CEASAR SALAD	29.00
Poulet Lattich Croutons Dressing	
+ Speck	+ 2.00
CLUBSANDWICH	31.00
Poulet Züri-Fries	
+ Speck	+ 2.00
<hr/>	
FISCH	
SWISS ALPINE LACHS (CH) 	36.00
Kartoffelpüree Gemüse Lachsroggen Kräuteröl	
BLACK TIGER CREVETTES	34.00
Schwarze Gnocchi Mediterranes Gemüse Safranschaum	
KABELJAU 	38.00
Blumenkohl Haselnuss Beurre Blanc	

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

SCHWARZE GNOCCHI 	26.00
Mediterranes Gemüse Safranschaum Kräutersalat	
AGNOLOTTI SORRANO	26.00
Beurre Blanc Kräutersalat Pilze	
CLUBSANDWICH «VEGI»	24.00
Züri-Fries Grilliertes Gemüse Geräucherter Scarmoza Pesto	

DESSERTS

AMERICAN CHEESE CAKE	12.00
Auswahl Toppings Nature und Früchte Nutella Salted Caramel	
BEERENTÖRTCHEN	11.00
Saisonale Früchte Rahm Mangosorbet	
APFELSTRUDEL	11.50
Rosinen Vanillesauce Rahm	
ZWETSCHGENKUCHEN	11.00
Rahm Minze	
SORBETS  	5.00
Erdbeer Himbeer Mango Zitrone	
GLACÉS 	5.00
Vanille Kaffee Schokolade Sauerrahm	
EXTRA RAHM 	2.00

DEKLARATION

FLEISCH

Rind	Schweiz	Metzgerei Keller AG, Zürich
Poulet	Schweiz	G. Bianchi AG, Zufikon
Kalb	Schweiz	Metzgerei Keller AG, Zürich

FISCH

Crevetten	Vietnam	G. Bianchi AG, Zufikon
Fisch	Schweiz	G. Bianchi AG, Zufikon

GEMÜSE, FRÜCHTE UND CO

Gemüse	Schweiz	Marinello & Co. AG, Zürich
Früchte	Schweiz	Marinello & Co. AG, Zürich

MILCH UND BROT

Milchprodukte	Schweiz	Gmür AG, Zürich
Brot	Schweiz	Backmarkt, Schlieren
Glacés/Sorbets	Schweiz	Glaces Lipp GmbH, Berikon

ALLERGENE

Bei Fragen zu Allergien, steht Ihnen unser Servicepersonal gerne beratend zur Seite.



laktosefrei



glutenfrei



vegan